

HOTEL BRAMSLEVGGAARD



JULEFROKOST 2019

DEN 22. & 30. NOVEMBER SAMT 7. DECEMBER

MED LIVE MUSIK FRA KL. 18.30-01.00

INKL. VELKOMSTDRINK, HVID-, RØD- OG DESSERTVIN, FADØL, FLASKEØL OG VAND AD LIBITUM

- ★ Gammeldags modnet sild, saltede æg og hjemmelavet karrysalat
- ★ BramslevGaards stegte sild med syltede løg
- ★ Enebærrøget sild med cremet æggeblomme, radiser og gæret ribs
- ★ Fiskefilet af skærising med remoulade på østers og økologisk kål
- ★ Koldrøget laks med røræg og rå fennikel
- ★ Gravad ørredfilet i enebær, fermenteret kål og selleri

- ★ Let røget rullepølse på lam med persillepuré og syltede løg
- ★ Kålsalat med havtorn, ristede nødder og græskar vinaigrette
- ★ Grisebryst med flæskesvær og brunede kartofler
- ★ Braiseret gris med grillet savoykål, stikkelsbær og grønlangkål
- ★ Confiteret and med rødkål, sauce på sherry og kirsebær cider

- ★ 3 oste fra jyske mejerier med hybenkompot og nødder i portvin
- ★ Mørk chokolade med cremet kirsebær og saltede mandler
- ★ Ris á la mande med kirsebærsaucé

– kr. 688,- pr. person (inkl. moms)



OVERNATNINGSTILBUD – INKL. 10% RABAT:

Dobbeltværelse inkl. morgenmad kr. 944,-

Enkeltværelse inkl. morgenmad kr. 719,-

EKSTRA TILKØB:

2 slags Bao Sandwich – kr. 95,- pr. person

Kaffe og the – kr. 28,- pr. person

1/1 fl. snaps – kr. 498,- pr. flaske

Jan Lune Carlsen

Fredag den 22. november



Hawkeye and Hoe

Lørdag den 7. december



Ole Gas Band

Lørdag den 30. november

